

TEXTE DE L'ÉPREUVE

1. Tenue de poste pour l'épreuve " café " et " brasserie " :

Chaque candidat effectue les travaux d'entretien prévus sur la fiche de poste tirée au sort.

2. Epreuve " café " :

Par roulement, on vous demande :

2-1 d'effectuer la mise en place

- * du matériel
- * de la verrerie
- * des tables (2 tables de 2 clients)
- * du comptoir
- * des produits

2-2 de prendre la commande sans bon

2-3 de préparer et servir les consommations commandées par les clients

3. Epreuve " brasserie " :

On vous demande :

3-1 de mettre en place et de vérifier 2 tables de 2 couverts, la console et le guéridon.

3-2 d'assurer le service en fonction du sujet

- * prendre la commande à la carte
- * servir à l'assiette
- * réaliser la préparation spécifique d'office
- * composer les coupes de glace
- * servir les vins (carte fournie par le centre d'examen)
- * encaisser les additions

4. Epreuve " connaissances des produits et des phases de la vente " :

Chaque candidat doit prendre une commande en fonction des supports fournis, y compris en anglais.

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 20270-2		
Examen et spécialité CAP CAFE-BRASSERIE				
Intitulé de l'épreuve EP1 : Pratique professionnelle				
Type SUJET	Date et heure Vendredi 07 Juin (MATIN)	Durée 5 heures	Coefficient 11	N° de page/total 1/2

TEXTE DE L'EPREUVE

CARTE DES METS

Tarte à l'oignon

ou

Assiette de 6 huîtres n°2

**_

**Steak à cheval
Pommes frites**

Ou

Choucroute de poissons

**_

Plateau de fromages

**_

Poire « Belle Hélène »

ou

Crème caramel

Le candidat réalise :

à l'office : - Ouvrir et dresser une assiette de six huîtres

pendant le service : -2 Coupes « Poire Belle Hélène»

CAP CAFE-BRASSERIE	20270-2
EP1 : Pratique professionnelle	2/2